

葬 (あさがお)
2026年3月13日(金)～5月14日(木)
ヘルシーランチコース

【おもてなしの一品】

北海道産フルーツマトのフランベ
イベリコ・ベジータの生ハムとカチョカヴァッロ クレソンのサルサ・ベルデ

【前菜】

春野菜のグリーンサラダ

【肉料理】

国産牛ロース 100g
旬の焼野菜 五種の味覚で

～メインの変更～

黒毛和牛のロース 100g +¥4,400

黒毛和牛のフィレとサーロインの食べ比べ
フィレ 50g/サーロイン 50g +¥6,600

松阪牛サーロイン 100g +¥12,100

【御飯】

岐阜県産「金コシヒカリ」

又は、

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス +¥770

しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント +¥770

筍と桜海老の炒め御飯 いくらをのせて +¥1,650

【デザート】

大人のご褒美パフェ 匠スタイル

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

葵 (あおい)

2026年3月13日(金)～5月14日(木)

国産牛食べ比べランチコース

【おもてなしの一品】

静岡県産フルーツマトのフランベ
イベリコ・ベジョータの生ハムとカチョカヴァッロ クレソンのサルサ・ベルデ

【魚料理】

系鰯とホワイトアスパラガスのグリル
春キャベツのピュレとヴェルモットのソース

【肉料理】

国産牛フィレとロースの食べ比べ
フィレ 50g/ロース 50g
旬の焼野菜 五種の味覚で

～メインの変更～

黒毛和牛のロース 100g +¥3,850

黒毛和牛のフィレとサーロインの食べ比べ
フィレ 50g/サーロイン 50g +¥4,400

松阪牛サーロイン 100g +¥9,900

【御飯】

岐阜県産「金コシヒカリ」

又は、

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス +¥770

しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント +¥770

筍と桜海老の炒め御飯 いくらをのせて +¥1,650

【デザート】

大人のご褒美パフェ 匠スタイル

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

董 (すみれ)

2026年3月13日(金)～5月14日(木)
国産牛食べ比べと天使海老ランチコース

【おもてなしの一品】

北海道産フルーツマトのフランベ
イベリコ・ベジョータの生ハムとカチョカヴァッロ クレソンのサルサ・ベルデ

【魚料理】

系鰯と天使海老のグリル
ホワイトアスパラガスのソテー 春キャベツのピュレとヴェルモットのソース

【肉料理】

国産牛フィレとロースの食べ比べ
フィレ 50g/ロース 50g
旬の焼野菜 五種の味覚で

～メインの変更～

黒毛和牛のロース 100g +¥3,850

黒毛和牛のフィレとサーロインの食べ比べ
フィレ 50g/サーロイン 50g +¥4,400

松阪牛サーロイン 100g +¥9,900

【御飯】

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス
又は
しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント
又は
筍と桜海老の炒め御飯 いくらをのせて +¥880

【デザート】

大人のご褒美パフェ 匠スタイル

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

紫 (むらさき)

2026年3月13日(金)～5月14日(木)

黒毛和牛とオマール海老ランチコース

【おもてなしの一品】

北海道産フルーツマトのフランベ

イベリコ・ベジョータの生ハムとカチョカヴァッロ クレソンのサルサ・ベルデ

【前菜】

桜鯛と日向夏のサラダ仕立て

春野菜とオシエトラキャビアと共に

【魚料理】

系鰯とオマール海老のグリル

ホワイトアスパラガスのソテー 春キャベツのピュレとヴェルモットのソース

【肉料理】

黒毛和牛フィレとサーロインの食べ比べ

フィレ 50g/ロース 50g

旬の焼野菜 五種の味覚で

～メインの変更～

松阪牛サーロイン 100g +¥5,478

【御飯】

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス

又は

しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント

又は

筍と桜海老の炒め御飯 いくらをのせて +¥880

【デザート】

大人のご褒美パフェ 匠スタイル

翡翠 (ひすい)

2026年3月13日(金)～5月14日(木)
蝦夷鮑と黒毛和牛食べ比べコース

【おもてなしの一品】

北海道産フルーツマトのフランベ
イベリコ・ベジータの生ハムとカチョカヴァッロ クレソンのサルサ・ベルデ

【前菜】

桜鯛と日向夏のサラダ仕立て
春野菜とオシエトラキャビアと共に

【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル
ホワイトアスパラガスのソテー グルノーブル風

【肉料理】

黒毛和牛のフィレとサーロインの食べ比べ
フィレ 50g/サーロイン 50g
旬の焼野菜 七種の味覚で

～メインの変更～

松阪牛サーロイン 100g +¥5,478

【御飯】

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス
又は、
しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント
又は、
筍と桜海老の炒め御飯 いくらをのせて +¥880

【デザート】

大人のご褒美パフェ 匠スタイル

【ひととき】

珈琲 / 紅茶